Notice d'utilisation

CE760A expresso broyeur tout auto & lait tactile

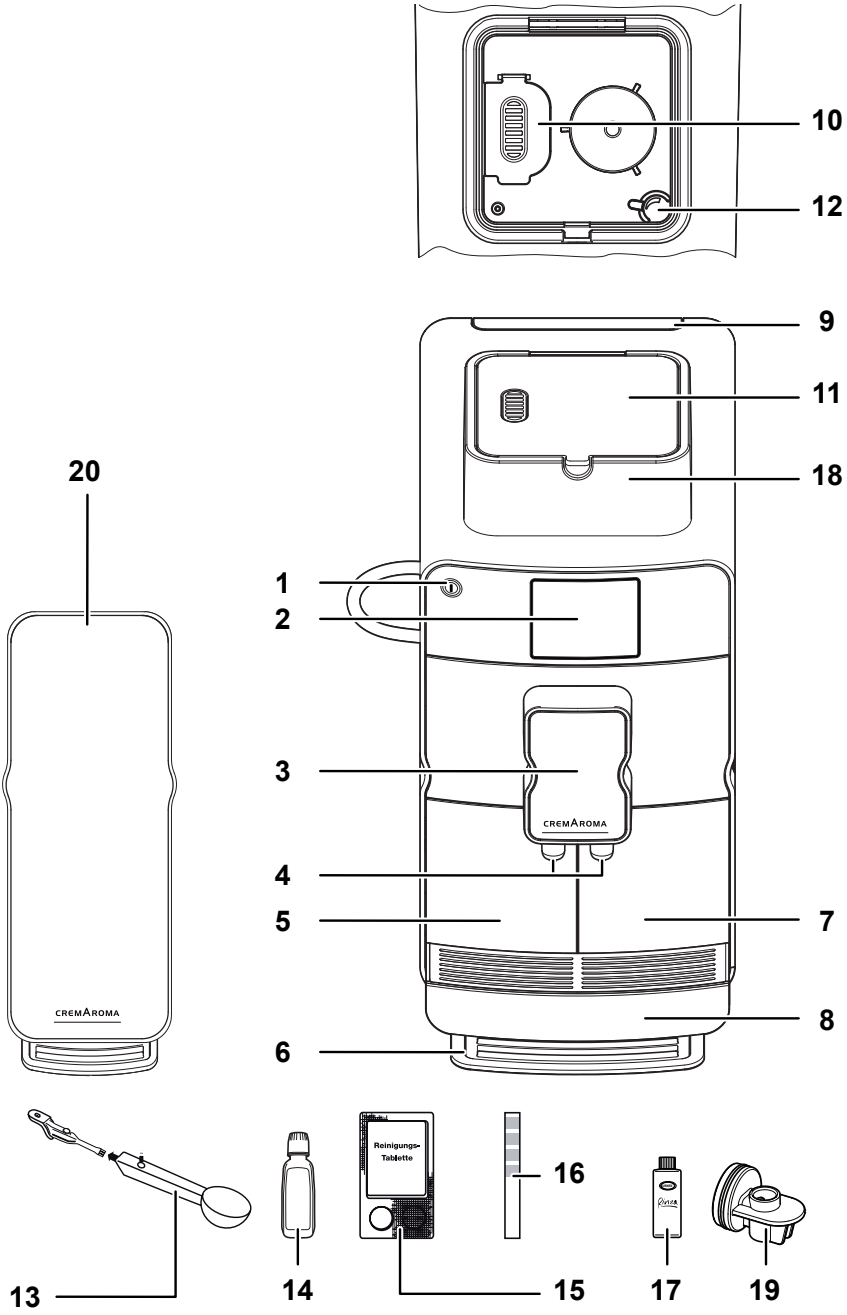
CREMAROMA

Première prise de contact
pour toutes questions :

La hotline SAV

03 88 18 66 18

riviera&bar
objets d'art culinaire


10
12
9
11
18
20
1
2
3
4
5
7
8
6
CREMÀROMA
CREMÀROMA
Reinigungs-
Tablette
16
13
14
15
17
19

Description du produit

1 ⏻ Touche "MARCHE/ARRÊT"
2 Ecran tactile
3 Unité de distribution réglable en hauteur avec orifice d'écoulement de lait intégré
4 Orifice d'écoulement du café
5 Bac à marc de café
6 Support Latte Macchiato
7 Réservoir à eau
8 Bac d'écoulement escamotable et amovible avec grille en inox
9 Carte enfichable avec notice abrégée
10 Entonnoir pour café moulu
11 Réservoir à grains
12 Levier pour le réglage du degré de mouture
13 Cuillère de mesure avec pinceau de nettoyage et fonction d'outil
14 Produit de détartrage
15 Pastilles de nettoyage
16 Bande-test pour déterminer la dureté de l'eau
17 Nettoyeur du système lait
18 Boîte arôme
19 Adaptateur pour la cartouche filtrante BRITA INTENZA (il ne peut être utilisée qu'avec la cartouche filtrante d'eau BRITA INTENZA. La cartouche n'est pas comprise dans la fourniture. Adresse d'achat : www.shop.brita.fr)
Toutes les explications pour l'installation de l'adaptateur et de la cartouche se trouvent p. 91 de la présente notice.
20 Milk-box

Pictogrammes

Pictogrammes						
	Sélection en touchant l'écran					
Sélection du produit		Préparation café		Expresso		Cappuccino
		Latte Macchiato		Lait chaud Mousse de lait		Eau chaude
		Verseuse (via le menu Préparation café)		Emplacement mémoire libre (M1 - 4)		Emplacement mémoire occupé M1 - 4 ouvrir le réglage
Éléments de commande		Sélectionner la boisson à gauche		Sélectionner la boisson à droite		Enregistrer comme réglage de base
		Préparer 1 tasse		Préparer 2 tasses		Préparer une verseuse
		Changer la quantité de café moulu		Chauffer (uniquement information)		Sélection du café moulu
		Augmenter la quantité de remplissage		Réduire la quantité de remplissage		Quantité de remplissage actuelle
		Confirmer la sélection		Annuler l'opération		Retour au menu principal
Menu de réglage		Ouvrir le menu de réglage		Température du café		Ecomode Système de chauffage
		Info		Temps de coupure		Eclairage de tasse
		Dureté de l'eau		Réglages par défaut		Démarrer le nettoyage du système de lait
		Démarrer le programme de nettoyage		Démarrer le programme de détartrage		Retour au menu principal

Contenu :

- Expresso broyeur tout auto
- Tuyau à lait
- Boîte arôme
- Cuillère de mesure avec pinceau de nettoyage et fonction d'outil
- Produit de détartrage
- Pastille de nettoyage
- Nettoyeur système lait
- Bande-test pour déterminer la dureté de l'eau
- Support Latte Macchiato
- Bac d'écoulement avec grille en inox
- Adaptateur pour la cartouche filtrante BRITA INTENZA (il ne peut être utilisé qu'avec la cartouche filtrante d'eau BRITA INTENZA. La cartouche n'est pas comprise. Adresse d'achat : www.shop.brita.fr)
- Milk-box (comprenant 2 accumulateurs de froid)
- Notice d'utilisation
- Notice abrégée (comme carte enfichable dans l'appareil)

riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

Sous réserve de modifications techniques, d'erreurs et de fautes d'impression.

Table des matières

1 Remarque préalable 10

2 Généralités 10

2.1 Informations concernant ce mode d'emploi 10
2.2 Droit d'auteur 10
2.3 Avertissements 11
2.4 Utilisation conforme 12
2.5 Limites de la responsabilité 12
2.6 Service après-vente 13
2.7 Emballer l'appareil de façon conforme 14

3 Sécurité 15

3.1 Dangers liés au courant électrique 15
3.2 Risques de brûlures 16
3.3 Consignes de sécurité fondamentales 16

4 Mise en service 18

4.1 Consignes de sécurité 18
4.2 Elimination de l'emballage 18
4.3 Exigences relatives au lieu d'installation 19
4.4 Raccordement électrique 19
4.5 Monter le support Latte Macchiato et le bac d'écoulement 20
4.6 Monter la boîte arôme 21
4.7 Brancher le système lait 22
4.8 Utiliser la Milk-box 23
4.9 Remplir le réservoir d'eau 24
4.10 Remplir le réservoir à grains 26

5 Ecran tactile 26

5.1 Menu principal 27
5.2 Menu de réglage 29
5.3 Symboles de produit 30
5.4 Symboles de commutation 31
5.5 Fonctions courantes 32

6 Utilisation et fonctionnement 33

6.1 Consignes de sécurité 33
6.2 Mettre en marche l'appareil 34
6.3 Arrêter l'appareil 35
6.4 Arrêter l'appareil avec la fonction d'arrêt d'urgence 36
6.5 Déterminer le degré de dureté de l'eau 36
6.6 Régler et enregistrer le degré de dureté de l'eau 37
6.7 Régler le degré de mouture 38

1 Remarque préalable

Chère cliente, Cher client,

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la machine à café expresso tout automatique. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

2 Généralités

2.1 Informations concernant ce mode d'emploi

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

2.2 Droit d'auteur

Ce document est protégé par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou transmission complète, partielle ou modifiée de ce document ou des illustrations n'est autorisée qu'avec le consentement écrit de Riviera & Bar.

2.4 Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que ...

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes

... et n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle*.

Il est uniquement destiné à préparer du café, des spécialités de café à base de lait ainsi que pour obtenir de l'eau chaude.

Toute autre utilisation ou allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.

** Pour cet appareil, une utilisation est dite professionnelle lorsque plus de 3750 préparations sont effectuées par an.*

2.5 Limites de la responsabilité

Toutes les informations techniques, données et indications concernant l'installation, le fonctionnement et l'entretien contenues dans ce mode d'emploi correspondent au dernier niveau au moment de l'impression et à nos expériences et connaissances actuelles.

Aucune exigence ne peut donc être revendiquée sur la base des indications, illustrations ou descriptions contenues dans ce mode d'emploi.

Riviera & Bar ne peut être tenu responsable des dommages liés au non-respect du mode d'emploi, de réparations non conformes, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non admises.

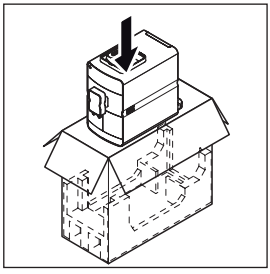
2.7 Emballer l'appareil de façon conforme

INDICATION

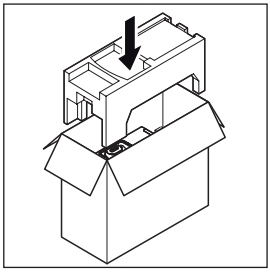
► Afin de pouvoir recourir à la garantie, en emballant de façon conforme l'appareil, il est nécessaire de conserver tous les éléments de l'emballage pendant toute la durée de celle-ci soit 2 ans.

Procédez comme suit :

- Enlevez le support Latte Macchiato (6) et la boîte arôme (18) (si celle-ci est montée). Videz le réservoir à eau (7), le bac à marc de café (5), le bac d'écoulement (8) et le réservoir à grains (11). Nettoyez toutes les pièces/parties et l'appareil. Réinstallez le réservoir à eau et le bac à marc de café dans l'appareil. Emballez l'appareil et la bac d'écoulement chacun dans un sachet en plastique séparé.
- Placez la coque de polystyrène inférieure de l'emballage dans le carton. Introduisez l'appareil dans le support, enroulez le câble d'alimentation et enfoncez-le dans le support prévu à cet effet dans la coque de polystyrène.



- Mettez dessus la coque de polystyrène supérieure de sorte que l'appareil soit correctement placé dans le support prévu à cet effet. Ensuite, placez le bac d'écoulement dans le support prévu et fermez le carton.



- Fermez le carton avec du ruban renforcé !

⚠ DANGER

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé.
- Le faire contrôler par notre Service Après Vente. Pour ceci, contacter notre hotline SAV qui vous donnera toute information nécessaire quant à la procédure.

3.2 Risques de brûlures

⚠ AVERTISSEMENT

Des pièces de l'appareil peuvent être et resté très chaudes durant et après son fonctionnement

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler et/ou brûler d'autres personnes :

- Ne touchez pas aux douilles métalliques des deux orifices d'écoulement de café.
- Evitez que la vapeur sortante, l'eau de rinçage, de nettoyage et de détartrage n'entre en contact avec la peau.

3.3 Consignes de sécurité fondamentales

INDICATION

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfant de moins de 8 ans.

4 Mise en service

4.1 Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Avant la première utilisation de l'appareil, respectez les consignes suivantes :

- ▶ Déballez la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- ▶ **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- ▶ Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.
- ▶ Nettoyez l'appareil et l'ensemble des pièces amovibles à l'eau chaude puis séchez-les complètement.

4.2 Elimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil des dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des points de vue écologiques et sont donc recyclables.

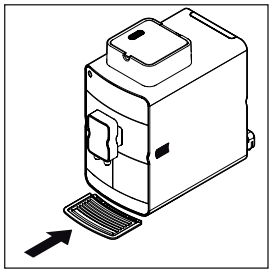
INDICATION

- ▶ Conservez l'emballage d'origine durant la période de garantie pour pouvoir emballer de façon conforme l'appareil en cas de recours à la garantie.

Le retour de l'emballage dans le circuit des matières économise les matières premières et diminue les déchets. Eliminez les emballages qui ne servent plus conformément aux directives locales en vigueur (Voir chapitre 10. Environnement).

4.5 Monter le support Latte Macchiato et le bac d'écoulement

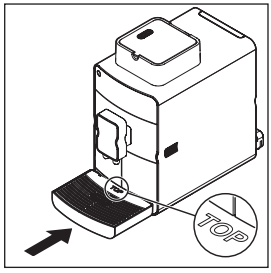
◆ Poussez d'abord le support Latte Macchiato (6) de l'avant vers l'arrière d'une manière centrée et horizontale sous l'appareil jusqu'à ce qu'il encliquette. Pour l'enlever, soulevez-le légèrement à l'avant et le retirez-le ensuite.



INDICATION

► Le support Latte Macchiato permet l'utilisation de verres hauts comme par ex. pour le Latte Macchiato. Ce support ne peut pas récupérer de liquides.

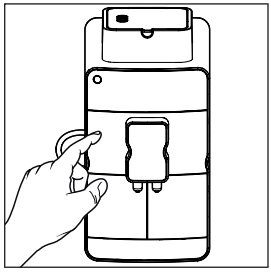
◆ Glissez le bac d'écoulement avec la grille en inox (8) complètement dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encliquette. Tirez-le ensuite légèrement vers l'avant jusqu'en position d'utilisation.



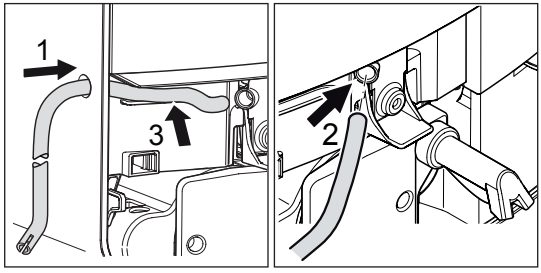
4.7 Brancher le système lait

Pour la préparation de spécialités de café avec du lait/de la mousse de lait, il faut brancher le système lait. Procédez comme suit :

- Ouvrez la porte avec l'unité de distribution de café (3) en appuyant sur le côté gauche de la porte.



- Faites entrer **l'extrémité du tuyau à lait coupée droite** par l'orifice latéral sur l'appareil de l'extérieur vers l'intérieur (1).



- Insérez l'extrémité du tuyau à lait jusqu'en butée dans l'orifice en haut à gauche sur le mousseur à lait (2) et poussez le tuyau à lait dans le guidage (3).

INDICATION

► Lorsque vous ne préparez que de l'eau chaude (par ex. pour du thé), le tuyau ne doit pas être branché.

- Fermez la porte avec l'unité de distribution de café.

INDICATION

- ▶ L'extrémité du tuyau biaisée doit descendre jusqu'au fond de la brique de lait.
- ▶ Dans le cas de briques de lait encore pleines venant juste d'être ouvertes, il se peut qu'un peu de lait sorte de l'unité d'écoulement après la préparation d'une spécialité de café.
- ▶ Le lait est un aliment très sensible. Veillez toujours à une parfaite propreté en manipulant le lait. N'ouvrez le paquet qu'avec des mains et outils propres pour éviter la pénétration de germes dans le lait.

4.9 Remplir le réservoir d'eau

ATTENTION

Le lait ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir à eau ou l'appareil.

- ▶ Remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau fraîche et froide.
- ▶ Respectez la quantité de remplissage maximale de 1,4 litres.
- ▶ Lors de la première mise en service (ou après avoir auparavant vidé complètement le réservoir d'eau), l'aspiration d'eau peut être retardée. Dans ce cas, il est utile d'éteindre l'appareil et de le réenclencher ensuite.

◆ **Il est nécessaire de déterminer, régler et enregistrer la dureté de votre eau comme indiqué aux chapitres 6.5 et 6.6.**

Vous pouvez utiliser votre machine avec une cartouche filtrante BRITA INTENZA.

◆ Mettez en place l'adaptateur et la cartouche filtrante en vous reportant à la page 91 de la présente notice.

4.10 Remplir le réservoir à grains

INDICATION

▶ Avant sa livraison, chaque appareil a été soumis à un contrôle approfondi. Ainsi, des restes de café moulu peuvent encore se trouver dans les meules.

ATTENTION

Endommagement des meules

▶ Veillez à ce que des corps étrangers tels que des pierres ne pénètrent pas dans le réservoir à grains. Des endommagements par des corps étrangers dans les meules sont exclus de la garantie.

▶ Ne remplissez le réservoir à grains qu'avec des grains purs sans l'ajout de composants caramélisés ou aromatisés.

▶ Ne remplissez jamais le réservoir à grains avec du café moulu.

Pour le remplissage du réservoir à grains, procédez comme suit :

◆ Ouvrez le couvercle du réservoir à grains.

◆ Remplissez le réservoir de grains de café frais.

◆ Refermez ensuite le réservoir.

INDICATION

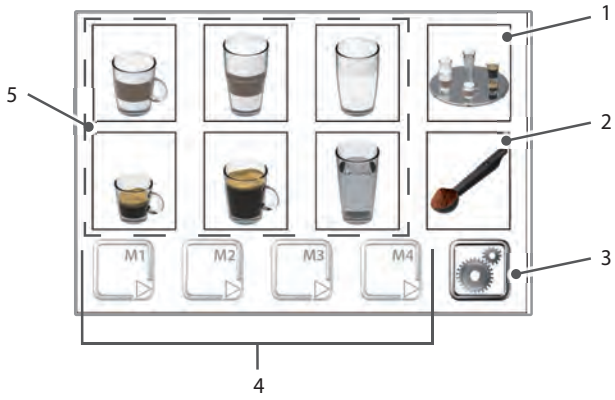
▶ Si l'affichage suivant apparaît sur l'écran, le réservoir à grains doit être suffisamment rempli. Dans le cas contraire, aucune autre fonction n'est possible :

5 Ecran tactile

Dans ce chapitre, vous trouverez un aperçu des menus et des pictogrammes dont vous avez besoin pour manipuler l'appareil. En appuyant sur les symboles de commutation présentés sur l'écran avec le doigt, les fonctions respectives sont activées.

5 Ecran tactile

La disposition du menu principal en matrice est la suivante :



1	Passage à la représentation en tablette	5	Emplacements de mémoire 1 à 4
2	Fonctionnement avec du café moulu	6	Sélection du produit
3	Ouvrir le menu de réglage		

INDICATION

► La version de représentation sélectionnée en dernier reste enregistrée même après la mise hors service de l'appareil.

5.3 Symbole de produit

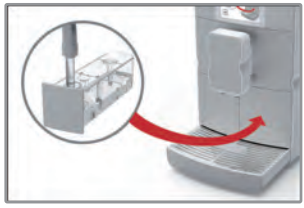
Les symboles de produit utilisés dans les menus sont les suivants :

	Préparation café		Expresso
	Cappuccino		Latte Macchiato
	Lait chaud, Mousse de lait		Eau chaude

5.5 Fonctions courantes

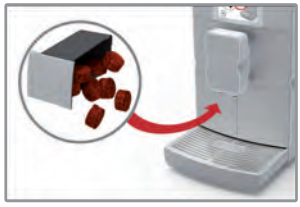
Il vous est demandé dans l'écran de procéder à certaines manipulations qui sont nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. Les affichages suivants sont possibles en fonctionnement normal :

Faire l'appoint d'eau :



- Enlevez le réservoir à eau (7) et remplissez-le de la manière décrite au chapitre ***4.9 Remplir le réservoir d'eau***.

Vider le bac à marc de café



- Enlevez le bac à marc de café (5) et videz-le de la manière décrite au chapitre ***7.4 Vider le bac à marc de café***.

Nettoyer le système de lait

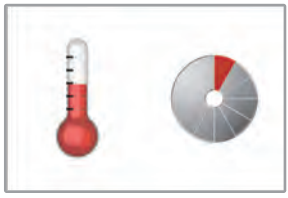
- Nettoyez le système de lait de la manière décrite au chapitre ***7.3 Programme de nettoyage du système de lait***.

6.2 Mettre en marche l'appareil

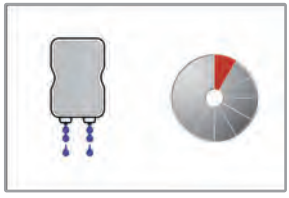
INDICATION

- ► Assurez-vous avant chaque mise en marche que le réservoir à eau et le réservoir à grains sont remplis. L'appareil a besoin d'eau à chaque mise en marche/arrêt pour le processus de rinçage automatique.
- ► A chaque rinçage, de l'eau peut entrer dans le réservoir à marc de café. Ceci est dû au système et est tout à fait normal.

◆ Mettez l'appareil en marche en maintenant la touche "MARCHE/ARRÊT" ⏻ (1) appuyée pendant un instant. Lors du processus de chauffe (env. 45 secondes) l'affichage suivant apparaît sur l'écran :



◆ Après avoir atteint sa température de fonctionnement, l'appareil effectue un rinçage automatique. Ce faisant, l'eau s'écoule dans le bac d'écoulement. Le processus de rinçage s'affiche sur l'écran :



◆ Après le rinçage, l'appareil est prêt à fonctionner. Le menu de sélection apparaît sur l'écran dans la dernière forme de représentation sélectionnée :

6.4 Arrêter l'appareil avec la fonction d'arrêt d'urgence.

En cas d'urgence, vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil en cours de fonctionnement en appuyant **2 x** sur la ⏻ touche MARCHE/ARRET (1).

Exception : processus de rinçage lors de la mise en marche/arrêt de l'appareil.

6.5 Déterminer le degré de dureté de l'eau

Avant la première mise en marche, vous devez régler la dureté d'eau. Vous pouvez déterminer le degré de dureté avec la bande test jointe (16). Procédez comme suit :

- Plongez la bande-test pendant 1 seconde dans de l'eau froide. Secouez le trop plein d'eau et lisez après environ 1 minute le degré de dureté à l'aide des champs roses.

Degré de dureté	1 douce	2 moyenne-ment dure	3 dure	4 très dure
Dureté de l'eau mol/m3 Degré de dureté allemand Degré de dureté français	jusqu'à 1,24 jusqu'à 7° jusqu'à 12,6°	jusqu'à 2,5 jusqu'à 14° jusqu'à 25,2°	jusqu'à 3,7 jusqu'à 21° jusqu'à 37,8°	au-dessus de 3,7 au-dessus de 21° au-dessus de 38°
Bande-test				

6.7 Régler le degré de mouture

Vous pouvez régler le degré de mouture à l'aide du levier de réglage du degré de mouture (12).

ATTENTION

► **Il est impératif de faire fonctionner le broyeur durant le changement de finesse de mouture au risque d'endommager le mécanisme de broyage.**

Pour le réglage du degré de mouture, procédez comme suit :

- Placez une tasse sous l'orifice d'écoulement du café.
- Appuyez dans le menu principal sur pour démarrer une préparation de café.
- Réglez le degré de mouture avec le levier de réglage du degré de mouture (12), ***pendant que le moulin fonctionne***. Le café se prépare, le degré de mouture est réglé.

Le levier peut être placé dans les positions suivantes :

	Mouture fine pour "goût intense"
	Mouture moyenne pour "goût normal"
	Mouture grossière pour "goût doux"

INDICATION

► Si le degré de mouture est trop fin, le café coule uniquement goutte à goutte par l'orifice d'écoulement. Le café peut être sur-extrait.

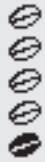
► Avec un degré de mouture trop grossier, le café coule trop rapidement par l'orifice d'écoulement. Le café est sous-extrait.

► Ne mettez jamais les mains dans l'entonnoir à grains ni dans le moulin.

INDICATION

- La quantité réglée de remplissage des tasses est enregistrée même lorsque l'appareil est éteint.
- L'appareil est réglé par défaut sur des quantités standard pour chaque taille de tasse. Si vous souhaitez modifier les quantités de remplissage, vous trouverez des indications au chapitre ***6.15 Modifier et enregistrer les réglages de préparation***.

◆ Choisissez la quantité café moulu souhaitée en appuyant sur les symboles de grains de café. Les choix suivants s'offrent à vous :

				
"extra-léger"	"léger"	"normal"	"fort"	"extra-fort"

INDICATION

- Un système de correction automatique mesure la quantité de café moulu et adapte celle-ci graduellement à la valeur consigne de la force du café réglée. Ce système sert à compenser les tolérances des différentes moutures et sortes de café. Il peut être éventuellement nécessaire d'effectuer jusqu'à 5 préparations avant d'obtenir une correction parfaite.
- La dernière quantité de café moulu choisie reste réglée pour chaque taille de tasse.
- La quantité de café moulu réglée reste également enregistrée lorsque l'appareil est éteint.

INDICATION

► Il n'est pas possible de modifier le volume de remplissage de tasses (120 ml par tasse) avec la fonction verseuse.

- Réglez ensuite la force souhaitée du café au moyen des symboles de grains de café sur le bord gauche de l'écran.
- Décidez de la quantité à préparer : 4, 6 ou 8 tasses. Appuyez sur la touche correspondante et la préparation commence.

INDICATION

► Vous pouvez toutefois arrêter la distribution de café prématurément en appuyant brièvement sur la touche STOP.

6.10 Modifier la quantité de remplissage des tasses

L'appareil est réglé par défaut sur des quantités standard. Vous pouvez toutefois ajuster la quantité de remplissage à chaque taille de tasse.

INDICATION

► Il n'est pas possible de modifier le volume de remplissage de tasses (120 ml par tasse) avec la fonction verseuse.

Procédez comme suit :

- Maintenez l'appui de la touche de la préparation souhaitée jusqu'à l'affichage du menu d'options.
- Réglez la force souhaitée du café au moyen des symboles de grains de café sur le bord gauche de l'écran.
- Les touches + ▼ permettent de modifier la quantité de café standard et de la régler à la quantité ou à la taille de tasse souhaitée individuellement.
- En appuyant sur ☕ ou ☕ l'opération de percolation est démarrée avec les modifications paramétrées.

ATTENTION

- ▶ **Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains (14) sous rique d'obstruer et de gripper le mécanisme.**
- ▶ Assurez-vous qu'aucune poudre de café ne soit suspendue dans l'entonnoir. Aucun corps étranger ne doit parvenir dans l'entonnoir.
- ▶ **Ne mettez jamais plus d'une cuillère de mesure rase de café moulu dans l'entonnoir.**
- ▶ L'entonnoir de remplissage n'est pas un réservoir de stockage, la mouture doit parvenir directement à l'unité de percolation.

◆ Refermez ensuite les deux couvercles.

INDICATION

- ▶ Lors de la préparation de café moulu, la fonction "Quantité de café moulu" est hors service. Á l'écran n'apparaît donc aucun affichage pour la quantité de café moulu.
- ▶ En préparant du café avec du café moulu, il n'est possible de réaliser qu'une tasse à la fois.
- ▶ Les fonctions de lait et d'eau chaude ne peuvent pas être sélectionnées en mode café moulu.

◆ Déterminez la quantité souhaitée de remplissage des tasses en appuyant sur les touches .

INDICATION

- ▶ Les quantités de remplissage par défaut pour les divers symboles de tasses sont valables en mode grains, café moulu, eau chaude. Si vous souhaitez modifier la quantité de remplissage de tasse, ce changement ne vaut que pour le mode café moulu. Si vous souhaitez modifier les quantités de remplissage, vous trouverez des indications au chapitre ***6.15 Modifier et enregistrer les réglages de préparation***.

◆ Placez une tasse sous l'orifice d'écoulement du café.

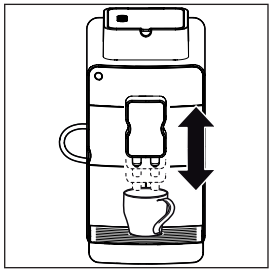
◆ Ajustez au mieux la hauteur d'écoulement à la hauteur de votre tasse en poussant vers le haut ou vers le bas l'écoulement pour réduire les pertes de chaleur et les éclaboussures de café.

INDICATION

► Si le tuyau à lait est raccordé, il doit être retiré de la buse de moussage avant la préparation d'eau chaude. Dans le cas contraire, on risque d'aspirer du lait sans le vouloir. Cf. aussi le chapitre 4.7 ***Brancher le système lait***.

◆ Placez un récipient sous l'orifice d'écoulement du café.

◆ Ajustez au mieux la hauteur d'écoulement à la hauteur de votre tasse en poussant vers le haut ou vers le bas l'écoulement pour réduire les pertes de chaleur et les éclaboussures d'eau.



L'appareil est réglé par défaut sur des quantités standard. Pour ajuster la quantité de remplissage à chaque taille de tasse, procédez comme suit :

◆ Actionnez et restez appuyé sur le symbole « Eau chaude ».

◆ Avec les touches [+] [-] sélectionnez la quantité souhaitée.

INDICATION

► Pour enregistrer les réglages, procéder de la manière décrite au chapitre ***6.15 Modifier et enregistrer les réglages de préparation***.

► Si le système de réglage de la hauteur est grippé, nettoyez-le. Procédez comme décrit au chapitre ***7.5 Démonter et nettoyer l'unité d'écoulement de café***.

► Vous pouvez toutefois terminer la distribution d'eau chaude prématurément en appuyant brièvement sur la touche [STOP].

- Dès que la préparation démarre, les divers réglages comme par ex. la force du café, la quantité de lait, la quantité de mousse et la quantité totale peuvent être définis individuellement.

- Modifiez la puissance de percolation de la boisson en appuyant sur les symboles de grain de café.
- Changez la quantité de mousse de lait en sélectionnant les symboles « + » à « +++ » par une pression, de sorte que ceux-ci soient affichés sur un fond coloré.
- Les touches [+] [-] permettent d'adapter la quantité totale de la boisson à sa taille de tasse préférée.
- Appuyez sur la touche [☕☕] pour préparer deux boissons.

INDICATION

- ▶ Tenez compte du fait qu'en mode de fonctionnement à deux tasses, deux opérations de percolation sont effectuées l'une après l'autre. Inversez les tasses après la première opération de percolation. Retirez les tasses uniquement lorsque les deux opérations sont terminées.
- ▶ Pour une annulation prématurée pendant la préparation d'une spécialité de café, la préparation du lait est interrompue par une pression du bouton [STOP].
- ▶ Pour préparer du Latte Macchiato, poussez le bac d'écoulement avec la grille support de tasses (8) complètement dans l'appareil et posez un ou deux verres sur le support Latte Macchiato (6).
- ▶ L'appareil a des réglages d'usine par défaut. Si vous souhaitez modifier ces réglages, vous trouverez des indications correspondantes au chapitre ***6.15 Modifier et enregistrer les réglages de préparations de café***.

6.14 Nettoyage du système à lait après la préparation d'une boisson au lait

Après la préparation d'une spécialité de café avec du lait, vous êtes invité à exécuter un nettoyage du système à lait :

- Appuyez sur la touche et ensuite sur la touche .
  L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

- Suivez ensuite les instructions décrites au chapitre ***7.3 Programme de nettoyage du système de lait***.

INDICATION

► Si plusieurs boissons ont été préparées avec du lait, il convient ensuite de nettoyer le système à lait. Sinon, le programme invite à nettoyer la machine après l'avoir éteinte, puis rallumée. La sélection d'autres boissons n'est alors plus possible.

6.15 Modifier et enregistrer les réglages de préparation

L'appareil prépare des boissons aux café et des spécialités de café selon des valeurs standard préréglées. Ces réglages standard ainsi que jusqu'à 4 possibilités d'enregistrement individuelles, peuvent être modifiés à volonté.

Pour ce faire, procédez comme suit (exemple donné pour une spécialité de café) :

- Sélectionnez une préparation.
- Actionnez et maintenez le champ de sélection de la préparation pendant env. 5 secondes jusqu'à ce que l'écran suivant apparaisse :

6.16 Régler et enregistrer la température du café

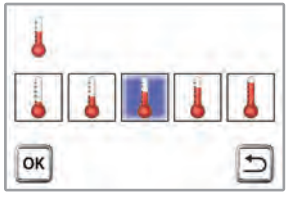
Vous pouvez choisir 5 niveaux de température. Les niveaux de température du café s'affichent comme suit :

	modérément chaud
	chaud
	normal
	brûlant
	extra-brûlant

Pour régler la température du café, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche . L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

- Appuyez ensuite sur la touche . L'affichage suivant apparaît sur l'écran :



- Sélectionnez le réglage de température souhaité en appuyant sur la touche conformément au tableau.
- Confirmez la sélection avec OK.

- Confirmez avec OK.
- Appuyez sur la touche ⮌ pour revenir au mode café.

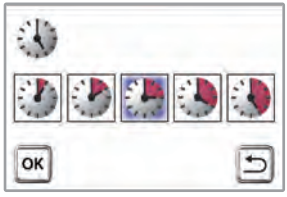
6.18 Régler et enregistrer le temps de coupure

Vous pouvez choisir entre 5 temps de coupure. Les temps de coupure suivants sont possibles :

	1 heure
	2 heures
	3 heures
	4 heures
	5 heures

Pour le réglage du temps de coupure, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche , puis sur la touche . L'affichage suivant apparaît sur l'écran :



- Appuyez sur la touche conformément au tableau pour sélectionner la période souhaitée jusqu'à la mise service automatique de l'appareil.
- Confirmez la sélection avec OK.
- Appuyez sur la touche ⮌ pour revenir au mode café.

INDICATION

► La durée de mise hors service court toujours à compter de la préparation de la dernière boisson.

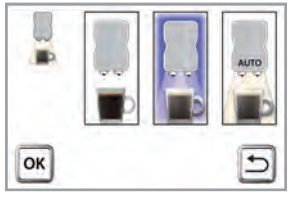
6.20 Régler l'éclairage de tasse

Les réglages suivants sont possibles :

	Eclairage de tasse allumé
	Eclairage de tasse éteint
	Eclairage de tasse automatique En activant une touche de fonction quelconque, l'éclairage de tasse est allumé automatiquement et s'éteint automatiquement env. 5 min. après la dernière action. En outre, l'éclairage de tasse est coupé temporairement lorsqu'il n'est plus possible de préparer du café (par exemple lorsque le bac à résidus est plein ou sorti, le réservoir d'eau est vide, la porte de service ouverte).

Pour régler l'éclairage de tasse, procéder comme suit :

- Appuyez sur la touche , puis la touche . L'affichage suivant apparaît sur l'écran :



- Sélectionnez le mode de service souhaité pour l'éclairage de tasse et confirmez la sélection avec OK.

INDICATION

- ► Après la programmation, l'écran revient automatiquement au point de menu "Éclairage de tasse".
- ► Pour revenir au mode café, actionnez OK puis ⮌ ou attendez environ 30 secondes jusqu'à ce que l'appareil revienne automatiquement au mode café.

7 Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des indications importantes concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Votre appareil doit toujours être propre pour obtenir une qualité de café constante et un parfait fonctionnement.

ATTENTION

Toutes les pièces amovibles, telles que l'unité de réglage en hauteur des tasses, l'unité de percolation, le réservoir d'eau, le bac à marc de café, l'égouttoir ainsi que le couvercle du réservoir à grains de café, ne sont pas compatibles au lave-vaisselle.

- ▶ Nettoyez l'appareil conformément aux instructions décrites au présent chapitre.

7.1 Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer le nettoyage de l'appareil :

- ▶ Avant le nettoyage, arrêtez et débranchez l'appareil.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- ▶ N'utilisez aucun produit grattant, abrasif ou corrosif. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier uniquement avec un chiffon doux et humide.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Ne nettoyez pas les parties du boîtier, comme le bac à marc de café, le réservoir à eau ou l'égouttoir, au lave-vaisselle. Cela risquerait de ternir les surfaces brillantes à la longue.
- ▶ Ne mettez jamais d'eau dans le réservoir à grains ou le moulin sinon ceux-ci seraient endommagés.
- ▶ Respectez les indications de nettoyage et de détartrage.

◆ Introduisez le tuyau à lait dans le récipient contenant la solution de nettoyage.

INDICATION

► L'extrémité biaisée du tuyau doit descendre jusqu'au fond du récipient.

◆ Appuyez sur la touche OK pour démarrer le programme de nettoyage pour le système lait.

La solution de nettoyage est amenée du récipient à l'appareil via le tuyau à lait et évacuée via l'unité de distribution dans le bac d'écoulement. L'affichage suivant apparaît sur l'écran :

Le processus de nettoyage est réalisé automatiquement.

◆ Vider le récipient avec la solution de nettoyage, le rincer et remplir 250 ml d'eau fraîche pour le rinçage.

◆ Introduire le tuyau à lait dans le récipient.

INDICATION

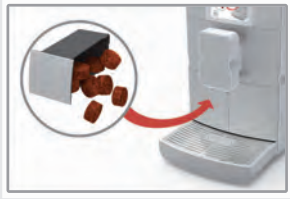
► L'extrémité biaisée du tuyau doit descendre jusqu'au fond du récipient.

◆ Appuyer sur la touche OK pour continuer le programme de nettoyage.

L'eau est amenée du récipient à l'appareil via le tuyau à lait et évacuée via l'unité de distribution dans le bac d'écoulement. En alternative, il est également possible de disposer un récipient collecteur (> 250 ml) en dessous de l'unité de tirage.

INDICATION

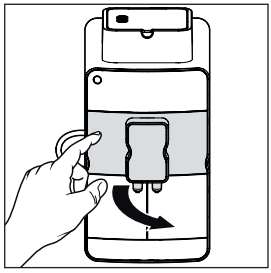
- Ne videz le bac à marc de café que lorsque l'appareil est sous tension. Ce n'est qu'alors que l'appareil reconnaîtra le vidage. Si vous videz le bac à marc de café alors que l'appareil est éteint, celui-ci ne reconnaîtra pas le vidage. Cela aura pour conséquence que l'appareil exigera le vidage lors de la mise en marche suivante après le premier café.
- En principe, si l'appareil est utilisé quotidiennement, le bac à marc de café doit également être nettoyé chaque jour. Ceci vous sera rappelé à chaque fois par l'affichage suivant sur l'écran :



7.5 Démonter et nettoyer l'unité d'écoulement de café

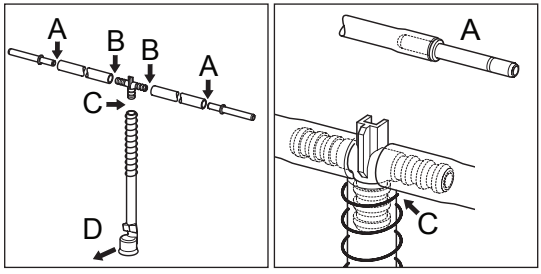
Pour nettoyer l'unité d'écoulement de café, procédez comme suit :

- Ouvrez la porte avec l'unité d'écoulement de café (3) en poussant en haut à gauche contre la porte.



- Poussez l'unité d'écoulement de café en haut (1).
- Détachez le tuyau de distribution sur la porte en le tirant légèrement vers l'avant de la partie intérieure de la porte (2) et en poussant à gauche (3), de sorte qu'il se dégage du serrage. Ensuite, l'unité d'écoulement se laisse enlever facilement et est accessible de l'intérieur.

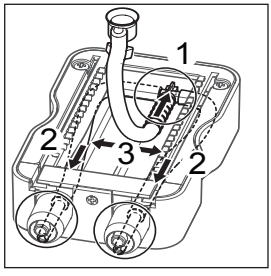
- Retirez les douilles des tuyaux (A) et les tuyaux de la pièce de raccord (C). Retirez le tuyau avec le ressort pièce de raccord (C).
- Trempez les pièces pendant plusieurs heures dans une solution avec du nettoyant de lait. Pour le dosage, veuillez vous reporter aux instructions d'emploi du nettoyant.
- Nettoyez ensuite toutes les pièces avec la solution et rincez celles-ci à fond avec de l'eau claire.
- Enfichez les tuyaux sur la pièce de raccord (B) et les douilles sur les tuyaux (A). Enfichez le tuyau avec le ressort et poussez le tuyau **et le ressort** sur la pièce de raccord (C).



INDICATION

► Le ressort doit être tiré régulièrement au-dessus de la moitié du tuyau et l'extrémité du tuyau en forme de trémie (D) doit rester libre.

- Enfichez maintenant les deux douilles d'extrémité (avec les tuyaux) sur les tubes d'écoulement (2) et poussez jusqu'à ce qu'elles s'encliquettent (clic sonore). Poussez la pièce de raccord dans la fente de fixation (1) et ensuite les tuyaux à gauche et à droite en dessous du cadre (3).



7.8 Nettoyer l'unité de percolation

L'unité de percolation doit être nettoyée chaque semaine. En cas d'utilisation intensive, un nettoyage plus fréquent est recommandé. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée (p. ex. pendant les vacances), vous devez absolument vider le bac à marc de café (5) et le réservoir à eau (7) et nettoyer à fond l'unité de percolation.

⚠ AVERTISSEMENT

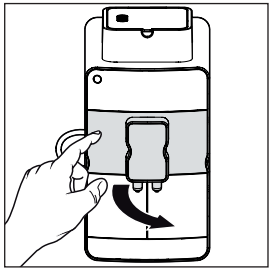
Risque de brûlures !

Si vous avez fait peu avant un café, la sortie peut encore être chaude.

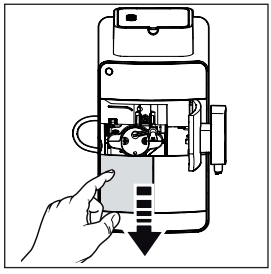
► Laissez refroidir l'appareil avant de nettoyer l'unité de percolation.

Pour nettoyer l'unité de percolation, procédez comme suit :

◆ Ouvrez la porte avec l'unité de distribution de café (3) en appuyant sur le côté gauche de la porte.



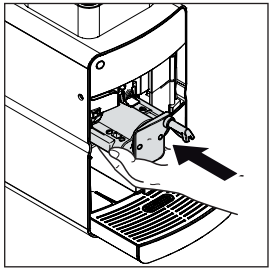
◆ Enlevez le bac à marc de café en appuyant sur le bac et en le tirant hors de l'appareil.



ATTENTION

Risque d'endommagement !

► Ne sortez pas ou ne portez pas l'unité de percolation en tirant sur/en la tenant par l'unité d'écoulement.



◆ Poussez le bac à marc de café dans l'appareil et fermez la porte.

INDICATION

► Vous pouvez mettre en marche l'appareil uniquement lorsque l'unité de percolation et l'unité de sortie du café sont en place. Après la mise en marche, l'unité de percolation s'ajuste à nouveau et commence ensuite le processus de chauffe normal. Lors de la réalisation du premier café après le nettoyage, une quantité d'eau plus élevée pénètre dans le bac à marc de café.

7.10 Démarrer le programme de détartrage

Le programme de détartrage permet de détartrer simplement et efficacement votre appareil. Vous devez détartrer régulièrement l'appareil, au plus tard lorsque l'affichage suivant apparaît :

INDICATION

- ▶ Le processus de détartrage se déroule en 2 phases, dure environ 10 minutes et ne doit pas être interrompu.
- ▶ La fréquence de détartrage dépend du degré de dureté de l'eau dans votre région. N'oubliez donc pas de déterminer la dureté de l'eau et de régler le degré de dureté adéquat à l'appareil ! Pour savoir comment procéder, lisez le chapitre ***6.5 Déterminer le degré de dureté de l'eau*** et ***6.6 Régler et enregistrer le degré de dureté de l'eau.***

ATTENTION

L'utilisation de mauvais détartrants risque d'endommager l'appareil et de former des résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement le détartrant fourni. En cas d'utilisation d'autres produits de détartrage, Riviera & Bar ne peut être tenu responsable de dommages éventuels. Vous trouverez les produits de détartrage "durgol" dans les magasins spécialisés.

⚠ AVERTISSEMENT

Irritations dues à un contact du détartrant avec la peau et les yeux !

- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Rincez le produit de détartrage à l'eau claire. Consultez un médecin en cas de contact avec les yeux.

ATTENTION

Endommagement de surfaces sensibles suite au contact avec du détartrant !

- ▶ Essuyez aussitôt les éclaboussures.

INDICATION

► Une partie du liquide de détartrage est conduite via l'orifice d'écoulement du café dans le bac d'écoulement. Dans l'alternative, vous pouvez aussi placer un récipient (> 350 ml) en dessous de l'écoulement. Videz le récipient lorsque l'appareil indique que le bac d'écoulement doit être vidé.

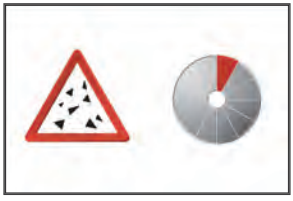
Phase 2 : rinçage

◆ Après le processus de détartrage (phase 1), videz le bac d'écoulement ou le récipient collecteur selon l'affichage de l'écran.

◆ Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

◆ Remettez le réservoir d'eau en place et appuyez sur la touche OK.

Le processus de rinçage (phase 2) démarre.



Une fois le processus de rincage (phase 2) terminé, videz l'égouttoir ou le récipient collecteur et appuyez sur OK.

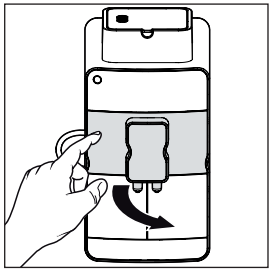
Le programme de détartrage est terminé.

L'appareil est alors de nouveau prêt à fonctionner et dans le dernier mode de café sélectionné.

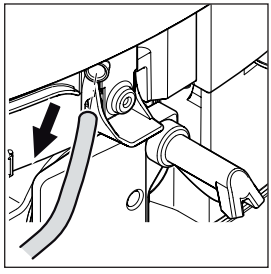
7.11 Nettoyer la buse de moussage du mousseur à lait

Pour nettoyer la buse de moussage, procédez comme suit :

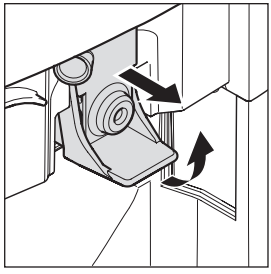
- Ouvrez la porte avec l'unité de distribution de café (3) en appuyant sur le côté gauche de la porte.



- Retirez le tuyau à lait du mousseur à lait.

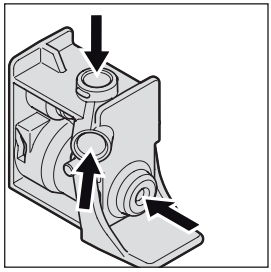


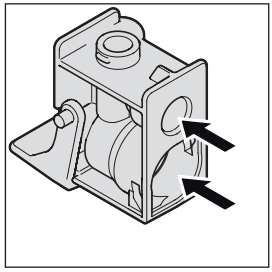
- Rabattez vers le haut le levier du mousseur à lait et sortez ce dernier en le tirant vers l'avant.



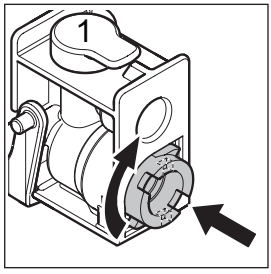
- Enlevez le couvercle (1) du mousseur à lait.

- Nettoyez ensuite toutes les parties du mousseur à lait avec la brosse de la cuillère de dosage et la solution de nettoyage. Veillez à ce que tous les orifices du mousseur à lait et de la buse de moussage soient nettoyés avec la brosse.

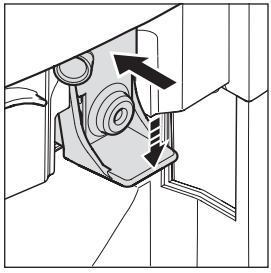




- Réinstallez la buse de moussage dans le mousseur à lait et verrouillez la buse en la tournant à droite de 45° avec l'extrémité arrondie de la cuillère de mesure.



- Réinstallez le couvercle (1) (veillez au sens correct).
- Installez le mousseur à lait dans l'appareil et poussez le levier vers le bas pour le bloquer.



8 Guide de dépannage

Dans ce chapitre, vous trouverez des indications importantes concernant la localisation des problèmes et leurs résolutions.

Respectez les indications pour éviter tout danger et endommagement.

8.1 Consignes de sécurité

⚠ DANGER

Danger mortel lié au courant électrique !

▶ Débranchez l'appareil avant de commencer à résoudre un problème.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger en cas de réparations non conformes !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger ou dommage matériel :

▶ N'ouvrez pas l'appareil. Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur et endommager l'appareil.

8.2 Messages de l'appareil, causes possibles et solutions

Affichage	Cause	Solution
	• Le réservoir à eau est vide.	• Remplissez le réservoir à eau : cf. chapitre ***4.9***.
	• Le bac à marc de café est plein.	• Videz et nettoyez le bac à marc de café : cf. chapitre ***7.4***.
	• Le bac à marc de café manque.	• Mettez en place le bac à marc de café.

8 Guide de dépannage

Affichage	Cause	Solution
	• La température du café est incorrecte.	Eteignez l'appareil lorsque l'un de ces affichages apparaît sur l'écran. Réenclenchez l'appareil après une phase de refroidissement d'env. 30 secondes. Si l'affichage réapparaît, une faute est survenue laquelle exigera probablement un contrôle technique. Contactez d'abord la hotline SAV : **03 88 18 66 18** Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème avec l'assistance téléphonique, vous apprendrez ici tout ce qu'il faut pour la procédure ultérieure.
	• La température de vapeur est incorrecte.	
	• Faute Vanne motorisée 1.	
	• Faute Vanne motorisée 2.	
	• L'interrupteur principal est bloqué.	
	• Nettoyez l'unité de percolation : Voir le chapitre ***7.8***.	
	• Faute Tension d'entrée.	
	• Le système de communication est défaillant.	

8 Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Il n'y a pas de distribution de mousse de lait ou de lait.	• Le système lait est incorrectement branché.	• Vérifiez les connexions du système lait : cf. chapitres ***4.7, 4.8, 7.6 et 7.7***.
	• Le mousseur à lait est installé d'une manière incomplète.	• Contrôler le mousseur à lait : cf. chapitre ***7.11***.
	• Le tuyau à lait est plié.	• Nouvelle pose du tuyau à lait : cf. chapitre ***7.5***.
	• La Milk-box est vide.	• Remplissez la Milk-box.
	• Le système lait est obstrué.	• Nettoyez la buse de moussage : cf. chapitre ***7.11.***
	• La voie de vapeur de la machine est bouchée.	• Détartrez la machine cf. chapitre ***7.10***.
La mousse de lait est de mauvaise qualité.	• Le lait est trop chaud ou teneur en graisse trop élevée.	• Utilisez du lait froid, faible en graisse cf. chapitre ***6.13***.
	• La buse de moussage est encrassée.	• Nettoyez la buse de moussage : cf. chapitre ***7.11.***
	• Le système lait est encrassé.	• Nettoyez le système lait : cf. chapitre ***7.3***.
	• La voie de vapeur de la machine est bouchée.	• Détartrez la machine cf. chapitre ***7.10***.
Affichage d'écran indique "Réservoir à eau vide" bien que le réservoir d'eau soit plein.	• De l'air se trouve dans le système.	• Faites couler un peu d'eau chaude : cf. chapitre ***6.12***.
	• Le système d'eau est obstrué.	• Par précaution, effectuez un programme de nettoyage et/ou de détartrage : cf. chapitres ***7.9*** et ***7.10***.
L'écran n'affiche pas "Réservoir à eau vide" alors que le réservoir à eau est vide	• Il y a trop d'humidité dans le logement pour le réservoir à eau.	• Retirez le réservoir à eau et séchez-le bien. Essuyez bien l'intérieur du logement du réservoir.

8 Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	● La fiche électrique n'est pas branchée.	● Branchez la fiche électrique.
	● L'unité d'écoulement du café n'est pas en place.	● Installez l'unité d'écoulement du café.
	● L'unité de percolation n'est pas en place.	● Installez l'unité de percolation.
	● L'unité de percolation n'est pas positionnée jusqu'en butée.	● Poussez l'unité de percolation jusqu'à la butée.
L'écoulement du café est très irrégulier ou sur un seul côté.	● La sortie est bouchée ou bloquée par un corps étranger (p. ex. un grain de café ou autres).	● Relevez la sortie de café et nettoyez-la de l'intérieur, retirez le corps étranger (p. ex. le grain de café).
Café très dilué ou eau chaude uniquement.	● La goulotte de café moulu est bouchée par du café.	● Sortez l'unité de percolation. Nettoyez la goulotte par le haut à partir de l'entonnoir pour café moulu avec une brosse appropriée (non fournie).

INDICATION

► Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème avec les étapes citées ci-dessus, adressez-vous au SAV.

► Le numéro de la hotline : **03 88 18 66 18**

11 Annexe

11.1 Caractéristiques techniques

Tension d'utilisation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1550 W
Système de chauffage	Système de chauffage thermobloc env. 1400 W
Pompe	Pompe électromagnétique à haut rendement pression max. 15 bars
Dimensions	L 305 x H 370 x P 355 mm
Réservoir à eau	1,4 litre
Poids	11,4 kg

Antiparasitage : cet appareil est antiparasité conformément aux directives d'antiparasitage.

11.2 Produits d'entretien

Les différents produits destinés à entretenir votre machine régulièrement

- Produit de détartrage
- Pastilles de nettoyage
- Nettoyeur du système lait

Sont disponibles à la vente soit sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr**, soit en magasin spécialisé.

Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

12 Index

A

Affichage de départ 27

Arrêter l'appareil 31

Avertissements..... 11

B

Brancher le système lait 22

C

Café avec des grains entiers..... 35

Café moulu 39

Cappuccino..... 44

Caractéristiques techniques 95

Consignes de sécurité fondamentales. 16

D

Danger lié au courant électrique..... 15

Déterminer le degré de dureté de l'eau . 32

Droit d'auteur..... 10

E

Eclairage de tasse 57

Ecran multifonctionnel 27

Elimination 18

Emballage 18

Emballer l'appareil de façon conforme . 14

Enregistrer le degré de dureté de l'eau . 32

Environnement 94

Exigences relatives au lieu d'installation 19

Expresso..... 35

F

Fonction d'arrêt d'urgence 32

G

Garantie 96

Guide de dépannage..... 87

H

Hotline de service..... 13

L

Latte Macchiato..... 20

Limites de la responsabilité..... 12

M

Messages de l'appareil 87

Mettre en marche..... 30

Mise en service 18

Monter la boîte arôme..... 21

Monter le bac d'écoulement..... 20

Monter le couvercle du réservoir à grains . 21

Monter le support Latte Macchiato ... 20

N

Nettoyage du système à lait 63

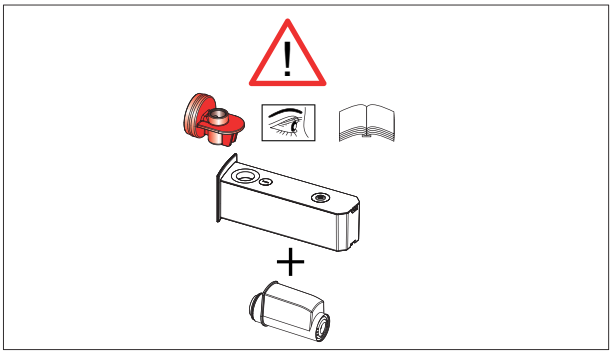
Nettoyage et entretien 62

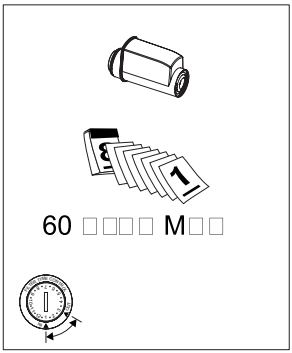
Nettoyage régulier 62

Nettoyer la buse de moussage..... 83

Nettoyer l'unité de percolation 69

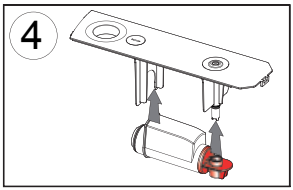
Installation de l'adaptateur et de la cartouche de filtration (option - cartouche non fournie)

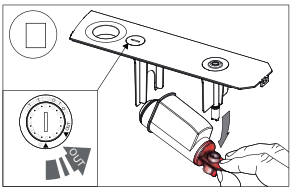


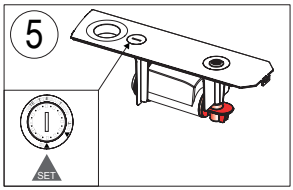


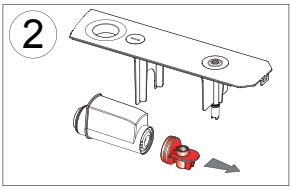
1

Dureté 1 ou 2 : réglage A
Dureté 3 : réglage B
Dureté 4 : réglage C

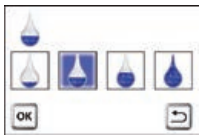


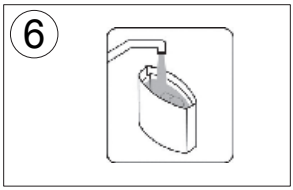


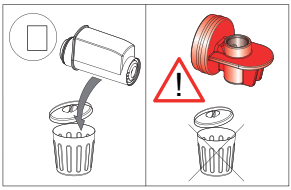




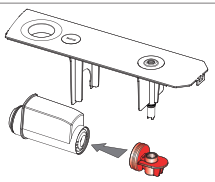
2

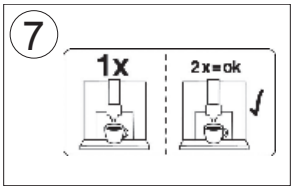






3





riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Novembre 2013 - V1